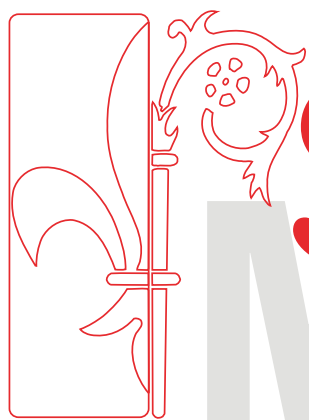




Saint-Cloud MAGAZINE

Toute l'actualité de votre ville - décembre 2020/n°380 - www.saintcloud.fr

PAGE 8 _ DOSSIER

JOYEUSES FÊTES À SAINT-CLOUD !





Chères Clodoaldiennes,
Chers Clodoaldiens,

Quelle année !

Traditionnellement, le numéro de décembre du Saint-Cloud Magazine revient sur les événements phares de l'année qui s'achève. Pour cette année 2020, il n'en est rien, et ce, volontairement. **Il nous semblait beaucoup plus important, pour rompre avec les difficultés actuelles, de vous proposer un numéro spécial Noël, joyeux, festif, placé sous le signe de l'attention aux autres.**

Notre volonté est de permettre à chacun de vivre Noël et les fêtes de fin d'année non pas avec insouciance mais avec joie, bonheur et malgré tout plus de légèreté, en famille ou avec ceux qui nous sont chers.

C'est forte de cette ambition, que l'équipe de la majorité s'est mobilisée pour distribuer aux seniors dans chacun des six quartiers de Saint-Cloud leurs colis de Noël. Ce moment d'échanges et de partage, dans le respect des gestes barrières, a été émouvant et réconfortant. Il a permis, un trop bref instant, de rompre l'isolement, de dialoguer et de porter attention à tous. Les seniors nous l'ont dit, quel bonheur et quelle joie !

C'est dans ce même état d'esprit que nous avons décidé, une première à Saint-Cloud, de disposer dans chaque quartier la boîte aux lettres du Père Noël. Quel succès ! Déjà plusieurs centaines de lettres sont parvenues au Père Noël qui est de passage sur notre commune et qui va bien évidemment répondre à chacune d'entre elles. Attention, dans l'enthousiasme certains ont omis de mettre leur prénom et leur nom et surtout leur adresse, dans ces conditions il sera difficile pour le Père Noël de répondre.

Toujours dans le souci d'égayer Noël, nous vous invitons à rompre avec la morosité ambiante et à venir rire au théâtre des 3 Pierrots. En effet, nous créons tout spécialement pour vous le **Festival des rires de Noël**. Le concept est simple : à partir du samedi 19 décembre et jusqu'au lundi 28 décembre, chaque soir à 19h un humoriste vient se produire sur scène. C'est Antoine Duléry qui ouvre le festival le samedi 19 décembre. Un très beau programme vous attend pour rire ensemble et faire enfin revivre le théâtre vivant. Cette idée spontanée a séduit les acteurs et même notre Ministre de la Culture Roselyne Bachelot-Narquin qui a accepté de placer ce Festival des rires de Noël sous son haut patronage. Toute l'équipe des 3 Pierrots a su répondre présent et nous serons en capacité de vous accueillir, si les directives gouvernementales le permettent dans le respect des règles sanitaires. Nous vous attendons nombreux.

Directeur de la publication : Éric Berdoati. Saint-Cloud Magazine est un journal piloté par le service Communication de la Ville. Rédactrice en chef : Alexia Fourcaud. Rédaction : Alexia Fourcaud, Stéphanie Vallée, Cécile Lambert, Julie Hébert, Marine Godefroy, Marion Cortes avec la participation de Célia Machin-Auriol. Crédits photographiques et iconographiques : Couverture : François Darmigny. Adobe Stock (p. 5, 11), Benjoy (p. 7), Bernard Richebé (p. 7), Christophe Kwiatkowski (p. 7), Carole Martin (p. 17), Communication (p. 8, 18, 19, 25), DR (p. 7, 6, 8, 9, 10, 16, 17, 20, 22, 31), Emmanuelle Delbroucq (p. 16, 17, 23), Fonds patrimonial de la médiathèque (p. 21), François Darmigny (p. 2, 14), Freepik (p. 7), Guy Perrault (p. 11), Julien Benhamou (p. 7), La 2Deuche (p. 7), Les Chocolatiers (p. 11), Lycée Santos-Dumont (p. 10), Musée des Avelines (p. 8), Stephane-KERRAD-KB-Studios-Paris (p. 7), PASCALITO (p. 7), Sauveur Carlus (p. 8, 12-13), 4^e de couverture : Emmanuelle Delbroucq, Supplément Sortir : p. 1 : Emmanuelle Delbroucq, p. 2 : Bernard Richebé, p. 3 : Benjoy, p. 3 : Julien Benhamou, p. 4 : PASCALITO, p. 4 : Christophe Kwiatkowski, p. 5 : PASCALITO, p. 6 : Stephane-KERRAD-KB-Studios-Paris, p. 7 : La 2Deuche, p. 7 : Freepik. Régie publicitaire : Micro 5, Thierry Cohen, 10, rue du Commandant Schoesing, 75016 Paris. Tél. : 06 25 23 65 66 – Courriel : studioparis@micro5.fr - Conception graphique, mise en page, photogravure : Luciole. Impression : EstImprim groupe, ZI de la Craye 25110 Autechaux – Ce numéro a été imprimé à 17 000 exemplaires.

Site Internet : www.saintcloud.fr - Application mobile : Saint-Cloud - Pour nous contacter : communication@saintcloud.fr - [facebook.com/villesaintcloud](https://www.facebook.com/villesaintcloud)
@VilleSaintCloud - @villedesaintcloud - Pour consulter le magazine en ligne : www.saintcloud.fr - Pour vous abonner au magazine en édition braille, contactez-nous à communication@saintcloud.fr

Une animation particulière se déroulera samedi 19 décembre sur le marché des Avelines, temporairement déplacé le temps des travaux, à Stella Matutina. Outre nos commerçants habituels, vous découvrirez également nos artisans clodoaldiens labellisés qui vous présenteront leurs créations. Une nouvelle occasion d'échanges et de rencontres, et surtout une occasion de préparer les fêtes de Noël et de fin d'année.

Que ce magazine vous accompagne dans cette fin d'année, pour en faire une période lumineuse et chaleureuse en dépit des circonstances!

Avec toute l'équipe de la majorité municipale, nous préparons 2021. Beaucoup d'incertitudes règnent encore à ce jour sur l'évolution de la situation. Les bars et restaurants sont toujours fermés et les conséquences économiques et sociales de cette crise sanitaire seront sans précédent.

Les communes doivent pouvoir jouer le rôle d'amortisseur de la crise – encore faut-il qu'elles en aient les moyens. Tout démontre malheureusement qu'une vaste opération de recentralisation est en cours et que l'autonomie des collectivités n'est plus à l'ordre du jour. Or, force est de constater qu'à chaque instant de la crise sanitaire que nous vivons, seules les collectivités locales ont su réagir et répondre aux exigences de la situation : en mai avec la livraison des masques à tous nos concitoyens, dès le premier déconfinement la mise en place dans toutes les structures et principalement les écoles d'un protocole sanitaire aussi strict que complexe, l'accompagnement de nos personnes isolées, de nos marchés, de nos commerçants et de nos TPE et PME, la fourniture de masques pour les enfants scolarisés en secteur primaire... et la liste ne saurait être exhaustive.

Oui, je l'affirme avec force, les communes et plus généralement les collectivités locales sont les garantes de la vie quotidienne de nos compatriotes sur l'ensemble du territoire national. Pourquoi une telle défiance? L'État est impécunieux et défaillant sur ses compétences régaliennes; je forme le vœu pour les mois à venir qu'il se recentre sur ses propres missions : l'éducation, la sécurité, la santé, la justice, la défense nationale et que soient créées les conditions nouvelles d'un pacte républicain État/collectivités. Nous avons tous à y gagner. Comme le disait Pline Le Jeune : « L'audace croît à l'expérience. »

Je vous souhaite à toutes et à tous un joyeux Noël et d'excellentes fêtes de fin d'année. Que ces fêtes soient placées sous le signe de la joie et du bonheur retrouvés en compagnie de vos familles et de tous ceux qui vous sont chers.



Maire de Saint-Cloud
Conseiller départemental
des Hauts-de-Seine

que ce magazine vous
accompagne dans cette
fin d'année, pour en faire
une période lumineuse et
chaleureuse.

Repères

HÔTEL DE VILLE

13, place Charles-de-Gaulle
92211 Saint-Cloud Cedex - Tél. : 01 47 71 53 00
accueil@saintcloud.fr - www.saintcloud.fr

Horaires d'ouverture

- Du lundi au mercredi : 8 h 45-12 h 15 et 13 h 45-17 h 15
- Le jeudi : 8 h 30-12 h 15 et 13 h 45-17 h 15
- Le vendredi : 8 h 45-12 h 15 et 13 h 45-17 h
- Le samedi : 8 h 30-12 h

Service Urbanisme : consultation de l'instructeur du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et deux samedis par mois de 8 h 30 à 12 h.

Permanence du service Urbanisme : le samedi matin de 8 h 30 à 12 h uniquement sur rendez-vous.

Permanence de l'adjoint au maire délégué à l'Urbanisme :

Chaque 2^e et 4^e jeudi du mois de 14 h à 17 h sur rendez-vous uniquement.

• Pôle Petite enfance, éducation, jeunesse

- Mairie annexe, 14, rue des Écoles
- Le lundi : 8 h 45-12 h 15 et 13 h 45-17 h 15
- Le mardi : 13 h 45-17 h 15
- Le mercredi : 8 h 45-12 h 15 et 13 h 45-17 h 15
- Le jeudi : 8 h 30-12 h 15
- Le vendredi : 8 h 45-12 h 15 et 13 h 45-17 h
- Le samedi : 8 h 30-12 h

• CCAS

Le Centre communal d'action sociale a vocation à accueillir, orienter et accompagner les seniors et toutes les personnes en difficulté.

Tél. : 01 41 12 89 65

• Police municipale : 01 84 01 12 90

COLLECTE DES DÉCHETS

Retrouvez le calendrier du second semestre 2020 et du premier semestre 2021 sur www.saintcloud.fr

• Ordures ménagères

Les lundis, mercredis et vendredis à partir de 16 h. Collecte supplémentaire pour les grands immeubles collectifs (plus de 100 appartements) et les immeubles anciens du Centre/Village les jeudis et samedis.

• Emballages ménagers recyclables

À partir de 16 h le mardi. Collecte supplémentaire le jeudi pour les grands immeubles collectifs et le Centre/Village. Collecte le lendemain des jours fériés.

• Verre

À partir de 7 h 30 le jeudi pour les grands immeubles collectifs. Pour le reste du territoire, collecte un jeudi sur deux : les semaines impaires au-dessus de la voie ferrée (jeudis 17 et 31 décembre et 7 janvier), et les semaines paires en dessous (jeudis 10 et 24 décembre et 14 janvier). Ils peuvent être sortis la veille du ramassage.

• Encombrants et Déchets d'équipement électrique et électronique (D3E)

Collecte un mardi sur deux : les semaines impaires au-dessus de la voie ferrée (mardis 15 et 29 décembre et 5 janvier), les semaines paires en dessous (mardis 8 et 22 décembre et 12 janvier). Ils peuvent être sortis la veille du ramassage, à partir de 19 h.

• Déchets végétaux

Collecte tous les lundis à partir de 14 h 30 (voir p. 5).

• Bornes textiles

Parking au 64, rue Gounod, mail de l'école des Coteaux, place de Lessay, angle des rues Dailly et André-Chevillon, parking du gymnase Fouilleuse, rue Michel-Salles, parking de la Source.

• Véhicule planète (déchets toxiques)

Marché des Milons : le 3^e jeudi du mois.

Marché des Avelines - esplanade Stella Matutina : le 3^e samedi du mois.

• Déchèterie mobile :

Parking de la Source chaque premier samedi du mois de 8 h 30 à 12 h.

CIMETIÈRE COMMUNAL

114, avenue du Maréchal-Foch
Tél. : 01 47 71 85 59
Ouvert de 8 h à 18 h.

AVF SAINT-CLOUD

13, place Charles-de-Gaulle
Tél. : 01 47 71 53 68 - <http://reseau.avf.asso.fr>

sommaire



06

PAGE 5
EXPRESSIONS

PAGE 6
ÉVÈNEMENT

Bienvenue au Festival des rires de Noël !

PAGE 8
DOSSIER

La saison des fêtes est lancée !



08

PAGE 16
ÉVÈNEMENT

Les établissements culturels vous attendent !

PAGE 18
VILLE EN MARCHÉ

Une Ville attentive à tous

PAGE 20
ÉVÈNEMENT
Cher Père Noël...



18

PAGE 21
PATRIMOINE

Le Noël 1944 des enfants de prisonniers de guerre

PAGE 22
COMMERCE

Le marché sort son grand jeu pour Noël !



21

PAGE 25
PORTRAIT

Michel Martinez, passionné d'histoire locale et homme au grand cœur

PAGE 27
TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

PAGE 28
TRIBUNES DES OPPOSITIONS



25

PAGE 31
CARNET
L'état civil



Monsieur le Maire vous reçoit lors de permanences sans rendez-vous à l'hôtel de ville les mardis 8 décembre en distanciel, 12, 19 et 26 janvier de 17 h à 19 h (une personne maximum, pas de sujet d'urbanisme).

Réunion du Conseil municipal le jeudi 17 décembre à 21 h.

Parution du prochain magazine le 15 janvier 2021



questions des clodoaldiens



Que prévoit la Ville en cas de chute de neige ?

Rester en alerte, réagir dans les plus brefs délais... Comme chaque année à cette période, les services de la Ville se tiennent prêts à intervenir en cas d'alerte neige ou verglas. Les habitants ont également leur rôle à jouer pour la sécurité de tous.

Comme le prévoit la loi, le déneigement des voies privées et des trottoirs, aussi bien devant son domicile que son commerce, est du ressort des particuliers afin d'éviter les risques de chute et d'assurer la sécurité de tous. Pour cela, la Ville met à disposition des riverains plus de 100 bacs à sel et sable, répartis dans toute la ville.

En cas de chute de neige, retrouvez toutes les informations ainsi que la carte des emplacements des bacs à sel et sable sur le site Internet de la Ville www.saintcloud.fr et sur les réseaux sociaux Facebook et Twitter.

Renseignements auprès de la Direction des Services techniques au 01 47 71 54 26.
13, place Charles-de-Gaulle.



Où puis-je me faire tester de la Covid-19 à Saint-Cloud ?



Afin de poursuivre la lutte contre la propagation du virus Covid-19, retrouvez ici les centres de dépistage près de chez vous :

Tests PCR

Laboratoire d'analyses médicales BIOLAB
90, boulevard de la République.

Tests sur rendez-vous du lundi au vendredi de 14 h à 16 h.

Ces créneaux sont réservés aux patients « cas contacts » orientés par la CPAM ou l'ARS.

Centre Co'Ville

38, boulevard de la République.

Réalisation de tests du lundi au vendredi de 17 h à 20 h, pour les patients « cas contacts » orientés par la CPAM ou l'ARS et pour les patients symptomatiques.

Informations et prise de rendez-vous sur www.coville.org

Des consultations médicales dédiées Covid sont également possibles.

Tests antigéniques

À noter : ces tests sont fiables pour les patients symptomatiques. Pour les patients asymptomatiques ou « cas contacts », le résultat peut être faussé, le test PCR est donc à privilégier.

Pharmacie des Hauts de Saint-Cloud

90, boulevard de la République.

Réalisation de tests antigéniques du lundi au samedi de 10 h 30 à 14 h sans rendez-vous.

Pharmacie de l'Hôtel de Ville

8, rue de la Libération.

Réalisation de tests antigéniques du lundi au vendredi de 14 h à 17 h et le samedi, de 10 h à 13 h sans rendez-vous dans la tente située en proximité de la pharmacie.

Pharmacie Royale

2 ter, rue Royale.

Réalisation des tests sans rendez-vous dans la tente au niveau du hall des Bureaux de la Colline du lundi au vendredi de 8 h 30 à 10 h et de 12 h à 14 h.

Les sociétés qui veulent faire des dépistages pour leurs salariés en dehors de ces horaires doivent contacter la pharmacie au 01 46 02 03 99.

La pharmacie réalise des tests antigéniques également sur rendez-vous.

L'opération Recyclons nos sapins après les fêtes aura-t-elle lieu cette année ?



Absolument ! Cette année encore, la Ville reconduit la collecte des sapins naturels afin qu'ils soient recyclés puis transformés en compost. **21 points d'apport volontaire**, délimités par des barrières et répartis sur l'ensemble de la commune, seront à votre disposition jusqu'au 25 janvier :

- Place Henri-Chrétien ;
- Avenue Francis-Chaveton, à l'angle du parking du gymnase Fouilleuse ;
- Face au 13, rue de la Libération ;
- Place Magenta ;
- Face au 12, avenue de l'Aqueduc, sous la passerelle de l'Avre ;
- Angle du 150, boulevard de la République et de la rue des Villarmains ;
- Angle du 2, avenue Alfred-Belmontet et de la rue Alphonse-Moguez ;
- Angle du 25, rue de Longchamp et de l'avenue Clodoald ;
- Face au 9, rue des Gâte-Ceps ;
- Angle de la rue Sevin-Vincent et de la rue de la Garenne ;
- 12, rue Ferdinand-Chartier ;
- Angle du 58, boulevard de la République et de la rue des Terres-Fortes ;
- Place des Milons ;
- Angle du 40, rue Gounod et de la rue des Avelines ;
- 187, boulevard de la République ;
- Parking place Charles-de-Gaulle ;
- Rue de l'Arcade ;
- Place de Lessay ;
- Rue Royale, face au tunnel rue de la Faïencerie ;
- Parking des tennis de l'hippodrome ;
- 65, rue Bucourt.

Des collectes de déchets verts sont également assurées en porte-à-porte selon les modalités habituelles les lundis jusqu'au 25 janvier inclus.

Ces rendez-vous
sont susceptibles
d'être annulés
ou modifiés selon
l'évolution de
la crise sanitaire.

BIENVENUE AU FESTIVAL DES RIRES DE NOËL!



Les 3 Pierrots organisent du 19 au 28 décembre, sous le haut patronage de la Ministre de la Culture, Roselyne Bachelot-Narquin, huit soirées dédiées à l'humour. Chaque jour un humoriste différent : imitations, stand-up, improvisation... de quoi retrouver le sourire !
(Programme complet dans le supplément Sortir)

Antoine Duléry – Antoine Duléry nous refait son cinéma 1

Samedi 19 décembre à 19h

Antoine Duléry passe une soirée avec des amis comédiens et bien qu'il répète toutes les cinq minutes qu'il doit partir, il n'y arrive pas. Car partir, c'est quitter le public, c'est oublier les siens, et Antoine n'oublie pas...

Haroun 2

Dimanche 20 décembre à 16h

Féru d'improvisation, Haroun fait un passage remarqué au Jamel Comedy Club en 2015.

Son humour, décrit comme noir, pincésans-rire et absurde fait rire et réfléchir ! Un bon moment de détente en perspective...

Olivia Moore – Égoïste 3

Lundi 21 décembre à 19h

« La séduction, le couple, les enfants, les parents, les ami.e.s, le sexe... Autant d'occasions de rechercher amour, reconnaissance, affection, plaisir... Autant d'occasions d'être prodigieusement déçu.e.s. ... » voici le point de départ du nouveau spectacle de cette ancienne Clodoaldienne. Fous rires garantis !

Les Décaféinés 4

Mardi 22 décembre à 19h

Le duo formé en 2012 et devenu célèbre pour avoir participé à une émission de télévision sur France 2 montera sur la scène des 3 Pierrots pour proposer un spectacle absurde mêlant sketches et chansons. À ne pas manquer !

Les Jumeaux – Grands crus classés 5

Mercredi 23 décembre à 19h

Entre stand-up, sketches et parodies venez découvrir Steeven et Christopher Jumeaux et humoristes à travers leur spectacle *Grands Crus Classés*, compilant leurs meilleurs sketches depuis le début de leur carrière.

Jovany 6

Samedi 26 décembre à 19h

Drôle, incisif, poète, émouvant... Venez à la rencontre de Jovany, un artiste déjanté, attachant et sensible, lauréat de nombreux festivals !

AZ 7

Lundi 28 décembre à 19h

Révéle par Laurent Ruquier et Pierre Palmade, AZ est un artiste incontournable de stand-up qui raconte ici son parcours avec autodérision dans un style unique en son genre !

Le coin des petits... 8

Titi tombe, Titi tombe pas

Dimanche 27 décembre à 16h

Pascal Rousseau, artiste de cirque, jongleur et équilibriste, interroge l'équilibre des objets et des vies dans ce joli spectacle plein de poésie. À voir en famille. Spectacle familial à partir de 3 ans. ■

[CINÉMA]

La magie de Disney® aux 3 Pierrots

Les 3 Pierrots proposent une programmation spéciale avec la diffusion de trois grands classiques Disney® !

Dimanche 20 décembre à 11h30 –

Cendrillon

de Wilfred Jackson, Hamilton Luske et Clyde

Géronimi – 1950 – Durée : 1 h 16

Jeudi 24 décembre à 14h30 –

Les Aristochats

de Wolfgang Reitherman – 1971 – Durée : 1 h 15

Jeudi 24 décembre à 16 heures –

Blanche-Neige et les Sept Nains

de David Hand – 1938 – Durée : 1 h 23



Réservez vos places en ligne sur www.3pierrots.fr ou sur l'application mobile !

Placement libre selon les mesures sanitaires en vigueur.

Renseignements et réservations auprès des 3 Pierrots au 01 46 02 74 44 ou sur www.3pierrots.fr 6, rue du Mont-Valérien.

Tarifs

Pass pour trois spectacles au choix : 50 €

Tarif unique pour chaque spectacle : 24 €

Tarif unique jeune public : 8 €



LA SAISON DES FÊTES EST LANCÉE!

Pour les fêtes de fin d'année, la Ville se pare de ses plus beaux atours! La magie de Noël se répand dans les quartiers, qui scintillent de mille feux. Les lutins du Père Noël ont installé des boîtes aux lettres directement reliées à son secrétariat, et pour la première fois, un calendrier de l'Avent vous attend sur le site Internet!



Retrouvez le calendrier de l'Avent sur www.saintcloud.fr

Les rues s'illuminent...

Sapins décorés, guirlandes lumineuses, boîtes aux lettres ainsi qu'une scénographie de Noël avec traîneau et rennes vous attendent sur la **place de l'hôtel de ville**! Saint-Cloud se pare de lumières en cette fin d'année.



Brune poste sa lettre à Stella Matutina.

...le Père Noël répond aux petits Clodoaldiens...

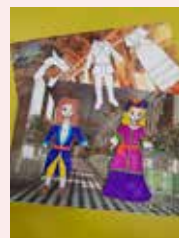
Les boîtes aux lettres du Père Noël sont arrivées! Directement connectées à son secrétariat, les enfants peuvent y déposer leurs dessins, poèmes, etc. Veillez à ce qu'ils n'oublient pas d'y inscrire leur nom, prénom et adresse; faute de quoi, le Père Noël ne pourra pas leur répondre! Chaque quartier possède sa propre boîte, installée dans un endroit stratégique afin que les bambins et leurs parents puissent y avoir facilement accès. Les lutins ramasseront les œuvres des petits jusqu'au 18 décembre. Ne tardez pas!

Centre/Village : parvis de l'hôtel de ville.
Val d'or : école maternelle du Val d'or.
Hippodrome/Fouilleuse : groupe scolaire Fouilleuse.
Pasteur/Magenta : école maternelle Louis-Pasteur.
Coteaux/Bords de Seine : école maternelle des Coteaux.
Montretout/Coutureau : devant l'église Stella Matutina.

...et la Ville propose son premier calendrier de l'Avent

Pour la première fois, retrouvez le **calendrier de l'Avent** de la Ville en ligne, sur le site Internet de Saint-Cloud, www.saintcloud.fr. Afin de patienter jusqu'à Noël, ouvrez une case chaque jour, et découvrez des DIY (Do It Yourself) à faire à la maison (recettes, décorations, etc.) proposés par les commerçants labellisés et par les établissements culturels de la ville. Tentez également votre chance pour gagner les cadeaux mis en jeu! C'est ça l'esprit de Noël *made in Saint-Cloud*! ■

vive les vacances créatives



Les enfants vont s'amuser grâce au musée des Avelines! N'hésitez pas à faire un tour sur la page Facebook du musée, toutes les semaines, des tutoriels

sont proposés pour occuper les enfants: Habille Madame et Monsieur, Fabrique ton calendrier de l'Avent, etc. Tout est pensé pour les distraire!

VIVE LES REPAS DE FÊTE!

Les recettes de Noël de Sophie Menut Yovanovitch

La Clodoaldienne Sophie Menut Yovanovitch est rédactrice en chef du magazine *Cuisine & Vins de France* et animatrice de l'émission *Ça roule en Cuisine* sur France 3. Elle aime partager sa passion de la gastronomie à travers des recettes, des rencontres, des produits et ceux qui les font. Elle a ouvert pour nous son livre de recettes! « Vous comme moi réfléchissons déjà au menu de Noël. Voilà des recettes que vous pourrez réaliser en très peu de temps. Pourquoi se compliquer la vie lorsque l'on peut faire vite et bien? »



Foie gras express aux marrons

Ingédients

1 lobe de foie gras de canard ou d'oie
10 cl d'Armagnac ou de Cognac

125 g de marrons sous vide
Sel et poivre du moulin

Conseil : J'ajoute une cuillerée de poudre à pain d'épices au moment de faire mariner le foie : c'est divin!
La veille, dénerviez le foie gras. Ouvrez le lobe en deux et ôtez la veine centrale et les petites veines autour. Faites le tremper dans un saladier rempli d'eau glacée pendant 30 minutes afin d'éliminer les vaisseaux. Égouttez-le et coupez-le en lamelles épaisses. Ouvrez le paquet de marrons et émiettez-les.

Disposez les lamelles de foie gras dans un plat creux avec les marrons, arrosez avec l'alcool. Salez et poivrez le tout. Faites mariner 24 h au réfrigérateur. Sortez le plat et égouttez les lamelles de foie.
Faites-les poêler à feu vif dans une grande poêle pendant deux minutes de chaque côté.
Égouttez-les et à la place, mettez les marrons et versez l'alcool, laissez-le s'évaporer. Déposez les lamelles de foie et les marrons dans une petite terrine. Versez le liquide contenu dans la sauteuse. Filmez le dessus de la terrine et déposez un poids dessus pour bien tasser. Laissez au frais au moins 24 heures avant de servir en tranches accompagné de pain grillé.



Magret de canard aux fruits secs

Préparation :

15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingédients pour 4 personnes

2 beaux magrets de canard
30 g d'amandes émondées
30 g d'amandes avec la peau
30 g de noisettes
50 g de raisins secs
50 g de pruneaux
50 g d'abricots secs
2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
30 g de beurre
2 cuillerées à soupe sauce anglaise
2 cuillerées à soupe de miel liquide
Sel et poivre du moulin

Faites gonfler les pruneaux et les raisins dans un verre d'eau chaude pendant cinq minutes. Égouttez-les et coupez-les en petits cubes ainsi que les abricots.

Faites dorer les amandes et les noisettes dans une poêle pendant trois minutes. Saupoudrez-les de sucre et laissez les caraméliser encore une minute.

Mélangez tous les fruits ensemble dans un grand bol.

À l'aide d'un couteau quadrillez la peau des magrets de canard.

Chauffez une grande poêle et déposez les magrets côté peau. Faites les cuire à feu assez vif pendant environ cinq minutes. Videz la graisse de la poêle et retournez les magrets pour continuer la cuisson encore quatre minutes.

Enlevez la viande de la poêle, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer encore une minute. Videz le gras s'il en reste et sans laver la poêle, remettez à feu doux, ajoutez le beurre, déglacez avec la sauce anglaise et le miel et laissez la sauce épaissir pendant environ trois minutes. Pour servir, posez un demi-magret par personne, salez, poivrez et recouvrez de fruits secs. Servez accompagné de sauce.

Faites poêler des poires mûres à point et coupées en lamelles. Servez-les en garniture des magrets.



Nougat glacé au praliné

Préparation :

30 minutes

Cuisson :

5 minutes

Ingédients pour 6/8 personnes

300 g de sucre
100 g de meringues
120 g d'amandes effilées
150 g de pistaches émondées
100 g de noisettes
3 blancs d'œufs
40 cl de crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 180 °C et faites torréfier les amandes, les pistaches et les noisettes pendant cinq minutes. Préparez un caramel en versant 200 g de sucre dans une petite casserole et deux cuillerées à soupe d'eau et laissez cuire sans remuer. Lorsque le sucre devient bien blond, éteignez le feu et versez les fruits secs en mélangeant bien.

Étalez tout de suite la nougatine sur une feuille de silicone, ou du papier sulfurisé.

Une fois refroidi, brisez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Montez les blancs en neige, ajoutez le reste du sucre.

Montez la crème en chantilly.

Écrasez grossièrement les meringues entre vos doigts.

Mélangez la nougatine avec les blancs d'œufs. Ajoutez-lui la crème en chantilly et les brisures de meringues en mélangeant délicatement.

Placez la préparation dans un moule à cake. Recouvrez de papier film et enteposez au congélateur pendant au moins six heures.



Le lycée Santos-Dumont vous régale !

Le lycée hôtelier Santos-Dumont de Saint-Cloud partage avec vous ses secrets culinaires pour des fêtes réussies ! Les élèves vous proposent de confectionner deux recettes. Dessert gourmand et cocktail vitaminé sont au menu.



La feuillantine chocolat praliné

Ingrédients :

- Pour le biscuit dacquoise :
300 gr de poudre de noisette
300 gr de sucre semoule
240 gr de blancs d'œufs
120 gr de sucre glace
- Pour l'appareil feuillantine :
360 gr de praliné amande/noisette
180 gr de feuillantine pailletée (biscuit type « gavotte » émietté)
100 gr de chocolat noir 55 %
- Pour la ganache paradis :
300 gr de chocolat de couverture noir à 55 %
250 gr de crème liquide
- Pour la mousse au chocolat :
La ganache paradis
600 gr de crème liquide

Recette :

- Confection du biscuit dacquoise :
Mélanger la noisette et le sucre.
Réserver.
Monter les blancs d'œufs en neige.
Ajouter peu à peu le sucre glace.
Incorporer délicatement le mélange noisette/sucre aux blancs en neige.

Lisser le mélange obtenu sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire 10 min à four ventilé à 90°.

Laisser refroidir et découper la dacquoise selon la forme désirée avec un emporte pièce.

- Confection de l'appareil feuillantine :
Concasser le chocolat et le faire fondre au bain marie avec le praliné. Ajouter la feuillantine, mélanger le tout.
Déposer le biscuit dacquoise découpé dans le bas d'un moule à entremet de la forme souhaitée. Le tapisser de l'appareil feuillantine. Réserver aux frais.
- Confection de la ganache paradis :
(cette ganache servira pour la confection de la mousse)
Concasser très finement le chocolat.
Porter la crème liquide à ébullition.
La verser sur le chocolat concassé.
Bien mélanger. Laisser refroidir avec un film au contact.
- Confection de la mousse au chocolat :
Mettre la ganache paradis à température ambiante (environ 25 °C).
Monter 600 gr de crème liquide en chantilly.
Mélanger délicatement les deux masses. En remplir les cercles et lisser.
Bloquer au congélateur une heure.

Enfin, sortir du congélateur la mousse au chocolat.
Poser l'appareil feuillantine sur le biscuit dacquoise, puis la mousse au chocolat sur l'appareil feuillantine.
Saupoudrer de cacao en poudre.
Laisser au réfrigérateur, prêt à être servi !



Le cocktail Christmas Passion du lycée Santos-Dumont

Ingrédients :

- Pour le cocktail :
4 cl de jus de citron vert
4 cl de nectar de pêche
2 cl de sirop de bonbon Monin
4 cl de jus de pomme
Un fruit de la passion
- Pour la décoration :
Un zeste de citron et des brochettes de framboises

Recette :

Placer les différents ingrédients (sauf le fruit de la passion) dans un shaker.
Ouvrir le fruit de la passion en deux, en récupérer l'intérieur et le shaker avec les autres ingrédients.
Récupérer les grains de passion avec une petite passoire étamine.
Verser le cocktail dans un verre, mettre des glaçons.
Déposer sur un pic le zeste et deux framboises.
Servir très frais. Bonne dégustation !



Douceurs au chocolat, comme les pros !

Noël est la saison du chocolat par excellence. Envie de vous offrir un petit moment de réconfort ou de ravir les papilles de vos proches ? Les chocolatiers clodoaldiens ont bien voulu se prêter au jeu et vous livrent leurs recettes de mendiants et de chocolat chaud ainsi que quelques astuces de préparation pour confectionner des petites douceurs 100 % gourmandes.



Les mendiants de Noir Blanc Lait, par Guy Perault

« Nous utiliserons la méthode la plus simple pour tempérer le chocolat de couverture afin d'obtenir des mendiants brillants et cassants. Pour les puristes, la méthode classique du tablage est facilement accessible sur Internet. »

Ingrédients pour environ 50 mendiants (10 g environ par mendant)
300 g de chocolat de couverture noir 70 % cacao en pistoles de préférence (disponible chez Noir Blanc Lait)
Amandes, noisettes, pistaches, raisins, fruits confits (orange, citrons ou autres) et tout ce qui pourra vous faire plaisir (tomates séchées, poivre, fleur de sel...)

Versez les pistoles dans un bol en plastique ou en verre et placez le bol au micro-ondes et faites fondre les pistoles à une puissance comprise entre 800 et 1000 watts.

Astuce : Sortez les pistoles du micro-ondes toutes les 15 à 20 secondes pour mélanger afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur et empêcher les pistoles de brûler. Réitérez cette procédure jusqu'à ce que le chocolat soit presque entièrement fondu. Des petits morceaux de pistoles doivent toujours être visibles dans le bol.

Sortez le bol du micro-ondes et mélangez le chocolat jusqu'à ce que tous les pistoles aient disparu. Vous remarquerez que votre chocolat est désormais lisse et légèrement plus épais. Cela vous indique qu'il est correctement tempéré et prêt à être utilisé.

Placez une partie du chocolat tempéré dans une poche à pâtisserie dont on coupera le bout très finement.

Pressez la poche pour réaliser des petits ronds de chocolat (10 par 10). Il est tentant de réaliser des grosses pastilles de chocolats, mais il ne sera pas aisé de mélanger toutes les saveurs en une seule bouchée, si le mendant fait 40 g.

Placez vos fruits secs et confits sur vos mendiants ainsi confectionnés. Réitérez l'opération jusqu'à utilisation complète du chocolat (si toutefois, le chocolat durcit un peu dans le bol, vous pouvez le réchauffer légèrement et toujours bien le mélanger). Laissez le chocolat cristalliser quelques heures avant dégustation ou les placer au réfrigérateur une quinzaine de minutes. Il ne reste plus qu'à vous régaler. À vos cuisines !

Noir Blanc Lait

Ouverture en décembre du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h 30 et le dimanche de 10 h à 13 h.
Ouverture tous les jours de 8 h à 20 h la semaine de Noël.

Renseignements au 01 46 02 88 95

ou à contact@noirblanclait.com

Commandes sur www.noirblanclait.com en Click & Collect ou livraison.

7 bis, rue Alexandre-Coutureau.



Le chocolat chaud inratable des Chocolatiers, par Christian Vautier

« Avec l'arrivée du froid, le chocolat chaud est sûrement la manière la plus réconfortante de se faire plaisir et de travailler le chocolat. Mélangé à un peu de lait chaud, ce chocolat en poudre révèle une boisson onctueuse et savoureuse, parfaite pour la saison. »

Ingrédients pour 3 à 4 gourmands

500 g de lait

80 g de cacao en poudre à boire (disponible chez Les Chocolatiers)
Versez le lait et le chocolat dans une casserole.

Chauffez et fouettez constamment le mélange jusqu'à ébullition.

Astuce : Il faut mélanger constamment durant toute la cuisson pour obtenir un chocolat onctueux et mousseux. C'est prêt !

Les Chocolatiers

Ouvert du mardi au samedi de 10 h 30 à 19 h 30.

Renseignements au 09 83 23 80 15, sur www.leschocolatiers.fr ou les réseaux sociaux : Facebook @leschocolatiers.christianvautier et Instagram : @les_chocolatiers4, place de l'Église.



CONTE DE NOËL

LA PLUS BELLE DU MONDE

(par Sauveur Carlus)

« **B**onjour madame. Pourriez-vous me dire combien coûte cette poupée ? Je n'en ai pas vu le prix.
- Cinquante francs. »
La grand-mère de Joseph hésite, puis :
« Merci madame. Je verrai... »

« Comme elle est belle, mamie ! » s'était écrié Joseph en passant devant la vitrine. Et en effet elle était belle, cette poupée, avec sa robe de dentelles, assise sur des cubes au-dessus des peluches, des pantins et des soldats de plomb, comme une princesse trône et domine son peuple.

Joseph a cinq ans. Il vit avec sa grand-mère, rue de l'Église à Saint-Cloud. Et toutes les imposantes maisons du quartier n'ont décidément pas leur chance. De la fenêtre de leur pièce, Joseph peut entendre tout près le carillon du clocher. On dirait un gros cœur qui bat. Et surtout il peut y voir encore la boutique de jouets en bas, et toutes les lumières de sa vitrine la nuit, et jusqu'à cette poupée, toujours assise et toujours aussi belle.

Le petit lit de Joseph est séparé de la pièce par un rideau, mais la lumière de la table où sa grand-mère travaille ne le dérange pas. Au contraire ! On dirait une veilleuse. Sa grand-mère est couturière. Alors pour ce Noël elle a eu l'idée de confectionner des layettes – c'est un mot pour désigner les habits des bébés, et d'en vendre au marché ; et Joseph l'aidera.

Des mots rigolos comme ça, sa grand-mère en dit plein : « mousseline, taffetas, organdi... » Ce sont tous des tissus, et en fin de journée tous ces petits bouts effilochés tombés à ses pieds font autour d'elle toute une constellation multicolore, débris de son labeur légers pourtant comme des plumes... Et à force d'entendre tous ces mots, ces derniers deviennent des prénoms. Et Joseph en baptise les compagnons de ses rêves. Mousseline, la fée,



compère Taffetas, le sorcier Organdi... Et à chacun son caractère bien sûr, découlant des couleurs et des matières. Le roi ne peut qu'être Velours ; et Joseph imagine des histoires. Le roi est amoureux de sa servante Flanelle...

C'est enfin le jour du marché. On a pu obtenir un petit emplacement grâce à la mairie pour installer une table et dessus les layettes. Mais Joseph a du mal à se concentrer car tout autour de lui il sent Noël approcher à grands pas.





Il y a le sapin sur la place. Il est tellement énorme et décoré qu'on dirait la pyramide d'un pharaon fou, tout un monde à l'apparence inanimée mais qui vit, qui grouille, Joseph le sait, au-delà des regards. Les boules tournent sur elles-mêmes comme des planètes, les figurines de pâte à sel sourient et se dandinent, les clochettes tintent pour prolonger l'écho du carillon de l'église et, au milieu de tout ça, l'interminable guirlande électrique se faufile comme un serpent luciole pour tenter d'atteindre au sommet l'étoile ; et le sapin semble se ramifier, comme s'étend donc une ville autour d'une pyramide. Les boutiques se parent de branchages, les illuminations font des plafonds phosphorescents, et les rues soudain deviennent les galeries d'un palais magique et alambiqué, et la nuit qui tombe vite semble pourtant plus colorée que le jour...

On a vendu quelques layettes... Mais Joseph a décidé l'esprit ailleurs. Noël n'approche plus. C'est Noël ! À l'odeur des marrons chauds en pleine narine. Aux



mélodées sempiternelles, malgré la gaieté – Joseph ne sait pas bien pourquoi, de l'orgue de barbarie.

Sur le chemin du retour Joseph a alors la peur de sa vie. Gît dans un caniveau une poupée toute cassée. « C'est la poupée de la boutique ! » Mais non ! ce n'est pas elle... Il est soulagé.

Je n'oublierai jamais ce Noël, quand à travers le rideau j'ai deviné une autre veilleuse, celle de la guirlande du petit sapin, et quand, en soulevant le rideau, j'ai vu sous ce sapin une petite boîte fermée par un nœud de satin.

Voilà encore un joli mot... J'ai couru à la boîte, j'ai défait le ruban et elle m'est alors apparue dans sa robe, cascade de tulles et de voiles, telle une rose jaillissant d'un nuage.

Mais ce n'était pas la princesse de la boutique. C'en était une autre, bien plus belle encore ! Et j'ai mis du temps à comprendre, tant elle avait changé. C'était la poupée du caniveau !

À quel moment, mamie, as-tu pu revenir sur tes pas la récupérer ? Sur quelles heures de ton travail, la nuit, t'es-tu consacrée à ce miracle ? Mais les couturières sont des fées, c'est bien connu ; et encore plus quand elles sont grands-mères.

Il n'y a pas un jour depuis sans que je ne regarde cette poupée. Si les enchantements ont une fin, ils nous laissent toujours une relique. Je suis revenu dans le quartier. Tout en effet a disparu. Mais retentit encore le clocher. Son carillon... Ce gros cœur qui bat. Mais c'est le tien, mamie ! Si les fées peuvent créer, sont-elles donc éternelles ? En tout cas, je créerai moi aussi, tant que je vivrai, pour que tu le deviennes. ■



Sauveur Carlus

Faire de sa vie un rêve...

Graphiste-illustrateur, mais aussi auteur-compositeur de chansons, ce Clodoaldien a mis son talent au service de nos événements de Noël et a aussi écrit ce conte !

Il y raconte en quelque sorte son histoire. Sa grand-mère, couturière, qui l'a élevé, semble en effet bien souvent présente dans son travail. « *Tant que je créerai, elle vivra.* »

Si Sauveur met sa créativité au service de la communication d'entreprises ou au service des maisons d'édition, il développe aussi de nombreux projets dont un album de BD. Il a également gagné le grand prix : au Festival BD de Puteaux en 2019 et celui d'Antony en 2020.

De lauréat à créateur de trophées il n'y a qu'un pas. Tout dernièrement il a en effet réalisé des tableaux remis aux lauréats du Festival Écran Jeunesse à Lourdes qui promeut films et séries d'animation pour enfants.

Mais la créativité de Sauveur passe aussi par la musique. « *Ma vie a été littéralement scandée par l'écriture de chansons. Aujourd'hui j'en ai donc quelques tiroirs.* » C'est pourquoi Sauveur fait tout aujourd'hui pour partager sa musique. Il poste notamment sur Youtube ses chansons en vidéo et en prépare de nouvelles sous forme de clips animés, bien sûr !

Il va signer le graphisme du retour de certains artistes, comme l'inclassable chanteuse RoBERT, et il assurera par la même occasion la première partie des concerts de cette dernière.

À voir : les affiches *Joyeuses Fêtes à Saint-Cloud* dans nos rues...

À lire : *La plus belle du monde* (page 12-13)

Et plus d'infos sur www.sauveurcarlus.com et sa chaîne Youtube

contact : c/o Philippe Le Peutrec - NIKKERU philippe.lepeutrec@gmail.com



BIENTÔT NOËL!

LES SAPINS SONT ILLUMINÉS DEVANT L'HÔTEL DE VILLE
ET LE TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL S'EST POSÉ AVANT SA
TOURNÉE... BELLES FÊTES!





Ces rendez-vous
sont susceptibles
d'être annulés
ou modifiés selon
l'évolution de
la crise sanitaire.

CULTURE, LA VIE REPREND !



3 Pierrots : Reprise des spectacles et festival d'humour rien que pour vous !

Très attendue, la réouverture des 3 Pierrots est annoncée pour le **mardi 15 décembre** ! Afin de respecter le couvre-feu prévu à 21h, les horaires des spectacles ont été modifiés. Et, belle surprise pour les spectateurs, les 3 Pierrots ont décidé de vous (re)donner le sourire avec le **Festival des rires de Noël** qui va nous donner la pêche du 19 au 28 décembre ! Retrouvez le programme pages 6 et 7 et dans le supplément Sortir.

Théâtre

Jeudi 17 décembre à 18 h 30. *Là-bas de l'autre côté de l'eau* de Pierre-Olivier Scotto, par Xavier Lemaire.

Comment raconter une guerre qui ne disait pas son nom au théâtre ? Un pari de plus pour Xavier Lemaire après *Les Coquelicots des tranchées*, auréolé de cinq Molières en 2015. Ce spectacle raconte l'Histoire entre 1956 à 1962 par l'histoire d'amour entre trois jeunes gens d'une vingtaine d'années : Moktar un Algérien qui rejoindra le FLN, France une pied-noir qui rêve de cinéma et Jean-Paul un appelé faisant son service militaire en Algérie. Une fresque incroyable de 33 tableaux et 45 personnages tous incarnés avec brio par douze comédiens !

Plein tarif : 21 €, tarif réduit : 15 €.

Jeudi 14 janvier à 19h. *Marie des Poules, gouvernante chez Georges Sand* de Gérard Savoisien, par Arnaud Denis, avec Béatrice Agenin.

Gérard Savoisien propose ici non sans poésie un texte fort sur un personnage peu connu : Marie Caillaud, gouvernante de George Sand. Deux femmes, deux destins, un même combat pour la liberté. L'occasion d'un face à face d'acteurs de haut-vol : Béatrice Agenin offre toute l'ampleur de son art, en jouant deux rôles en même temps. Arnaud Denis signe la mise en scène et joue avec brio le rôle de Maurice Sand. Un grand moment de théâtre.

Plein tarif : 31 €, tarif réduit : 23 €.

À noter : Les spectacles annulés et reportés

Samedi 5 décembre – *Arlequin poli par l'Amour* de Thomas Jolly, Cie Piccola Familia. Report à l'automne 2021.

Samedi 9 janvier à 19h – *Focus!* de Vérino. Report à l'automne 2021.

De nouvelles dates vous seront communiquées ultérieurement. ■

Réservations par téléphone au 01 46 02 74 44, du lundi au jeudi, de 13 h 30 à 17 h 30. Et en continu sur www.3pierrots.fr / Rubrique « Réserver ». Selon les consignes du ministère de la Culture, votre ticket vous permet de rentrer chez vous même au-delà de 21 h.



Reprise du ciné-club avec *l'insoumis* d'Alain Cavalier (1964, 1 h 55)

Mardi 15 décembre à 18h. Engagé durant la guerre d'Algérie et passé dans l'OAS, Thomas participe à la séquestration d'une avocate chargée de défendre des Algériens. Elle s'échappe en soudoyant le jeune homme, et l'aide à s'échapper de son univers.

Retrouvez la programmation cinéma des 3 Pierrots sur le site Internet www.cinema3pierrots.fr, sur l'application cinéma Les 3 Pierrots, et sur Facebook @Les 3 Pierrots (page officielle), mais aussi dans les différents établissements municipaux et chez de nombreux commerçants.





Une princesse au musée !

Le musée des Avelines rouvrira ses portes le samedi 2 janvier à 12 h et sera très heureux de retrouver ses visiteurs ! Venez découvrir sa belle exposition **La princesse Palatine (1652-1722), la plume et le Soleil** qui se tiendra jusqu'au 28 février prochain. L'exposition a pour ambition de mettre en lumière Elisabeth-Charlotte de Bavière, dite la princesse Palatine, belle-sœur de

Louis XIV et témoin privilégié de son règne et des mœurs de la cour. Laissez-vous guider à travers son univers grâce aux visites guidées de l'exposition **tous les mercredis, samedis et dimanches à 15 h.**

Visite guidée : 5 €. Sur réservation au 01 46 02 67 18.

Fermeture du musée du 21 décembre au 1^{er} janvier inclus. Réouverture le 2 janvier à 12 h. Du 2 au 20 janvier, ouverture du mercredi au samedi de 12 h à 18 h et le dimanche de 14 h à 18 h. Le restaurant-salon de thé La Rotonde des Avelines est fermé.

Conférence, concert et ateliers enfants sur réservation au 01 46 02 67 18.
60, rue Gounod.

La médiathèque vous attend !

La médiathèque a rouvert ses portes au public le 2 décembre aux horaires habituels avec accès direct aux documents : emprunts, retour de documents et (ré)inscriptions. La boîte de retours reste ouverte et les documents demeurent quelques jours en quarantaine.

Pour la lecture sur place, l'étude et l'utilisation des ordinateurs et du photocopieur, vous devrez attendre le mardi 22 décembre. La médiathèque sera fermée les 24, 25, 26 et 31 décembre ainsi que le 1^{er} janvier. Réouverture samedi 2 janvier. ■

Renseignements auprès de la médiathèque au 01 46 02 74 44 ou sur www.mediathèque-saintcloud.fr
60, rue Gounod.



Reprise des ateliers enfants au musée !

Mémoire de portraits – Spécial vacances scolaires !

Les 2 et 3 janvier à 16 h 30

Réinterprétation du jeu du memory avec les portraits présentés dans l'exposition. Qui fera la paire ?

Tarif : 4 €, sur réservation, durée : 1 h.

Jeu à la cour : le hoca

Les samedis du 9 et 16 janvier à 14 h

À quoi jouait-on à la cour de Louis XIV ?

Au hoca bien sûr ! Découverte et création personnalisée de ce jeu, à rapporter à la maison pour continuer à s'amuser en famille.

Tarif : 6 €, sur réservation, durée : 2 h.

S'habiller au château

Les mercredis 6 et 13 janvier et dimanche 10 janvier à 16 h 30

Découpage, coloriage et collage pour habiller Madame et Monsieur pour leur séjour au château de Saint-Cloud.

Tarif : 4 €, sur réservation, durée : 1 h.

Mon arbre généalogique princier

Les samedis du 9 et 16 janvier à 16 h 30

Création d'un arbre généalogique en s'inspirant de la descendance de la princesse Palatine et des portraits de sa famille.

Tarif : 4 €, sur réservation, durée : 1 h.

À partir de 5 ans.

Renseignements auprès du musée au 01 46 02 67 18, ou sur www.musee-saintcloud.fr
60, rue Gounod.

À noter en janvier

Samedi 9 janvier à 16 h 30, conférence *Marly, un palais des fées pour le roi*, par Géraldine Chopin, responsable scientifique du musée du Domaine royal de Marly. La conférence retrace l'histoire du château de Marly, qui comme celui de Saint-Cloud a disparu.

Entrée libre, sur réservation au 01 46 02 67 18, dans la limite des places disponibles.

Samedi 16 janvier à 16 h 30, concert *Dans l'antichambre du Roy* par Julien Coulon (guitare baroque) et Federico Yacubsohn (viole de gambe).

Libre participation au profit des artistes – Sur réservation au 01 46 02 67 18.

Dans la limite des places disponibles.



UNE VILLE ATTENTIVE À TOUS

À Saint-Cloud, fin d'année rime avec solidarité ! Les services sociaux et les associations de la ville sont mobilisés pour maintenir le lien et soutenir les personnes isolées et fragiles.



Remise de colis de Noël aux seniors.

Le CCAS soutient les seniors

Comme chaque année, les traditionnels colis de fin d'année ont été offerts par le Centre communal d'action sociale (CCAS) aux seniors. Exceptionnellement, compte tenu du contexte sanitaire, ils ont été distribués au sein de chaque quartier par le maire et des élus de la Ville, entre fin novembre et début décembre.

Le saviez-vous ? Lors du dernier confinement, le CCAS est resté ouvert et a continué à recevoir le public. Si l'Espace

d'animation des Coteaux reste encore fermé au public, son équipe est active et mobilisée.

Renseignements auprès du CCAS au 01 41 12 89 65
ou 01 41 12 89 66.
13, place Charles-de-Gaulle.

Noël solidaire avec l'Unicef

La conjoncture actuelle ne permettant pas à l'Unicef de tenir son traditionnel stand de Noël, l'association vous propose d'offrir à vos proches des cadeaux à la fois utiles et solidaires en commandant

jusqu'au 30 décembre sur www.unicef.fr. N'hésitez pas à utiliser le code promo 350STC pour bénéficier d'une livraison gratuite.

Un hiver solidaire à Saint-Cloud



La paroisse de Saint-Cloud, avec le soutien de la Ville, participe cette année à l'événement « Hiver Solidaire », afin d'accueillir des personnes sans domicile fixe et leur offrir, outre un abri, la possibilité de reprendre confiance en elles, grâce aux relations fra-



Les Restos du Cœur se mobilisent.

ternelles établies dans la durée et avec des paroissiens bénévoles investis dans cette opération. La paroisse prévoit ainsi d'accueillir trois personnes sans-abri du 6 janvier au 29 mars prochain dans deux salles de l'église Notre-Dame-des-Airs, ayant bénéficié de travaux d'aménagement pour l'occasion.

Vous souhaitez rejoindre l'équipe de bénévoles ? Rendez-vous sur le site Internet de la paroisse :

<https://paroisse-saintcloud.fr/hiver-solidaire>

Restos du cœur



Les Restos du Cœur et ses bénévoles se mobilisent tout au long de l'année pour venir en aide aux personnes en difficulté. Malgré le confinement, le centre de Saint-Cloud poursuit sa mission, dans le respect des règles sanitaires, avec l'aide d'une vingtaine de bénévoles, qui accueillent les familles en difficulté des communes de Saint-Cloud, Garches, Ville d'Avray, Vaucresson et Marnes-la-Coquette.

Pour offrir un peu de chaleur aux personnes dans le besoin en ces périodes de fêtes, l'antenne clodoaldienne de l'association vous propose de déposer la semaine du 14 au 18 décembre au centre, situé au 120, rue de la Porte jaune, des ballotins de chocolats, friandises ou

gâteaux qui viendront agrémenter les colis alimentaires de Noël et de fin d'année. Pendant 20 ans, Michel Martinez, en plus de ses activités multiples, a animé l'an-

tenne des Restos du Cœur de Saint-Cloud, avec chaleur et empathie. Il prend maintenant une retraite bien méritée (retrouvez son portrait en page 25). C'est la Clodoaldienne Christine Mahuzier qui est désormais responsable du centre de Saint-Cloud.

Dons à déposer aux Restos du Cœur de Saint-Cloud les lundis, jeudis et vendredis de 9 h à 12 h.
120, rue de la Porte jaune.

Renseignements au 01 46 02 70 74.

Retour sur un week-end de collecte

Cette année encore, les Clodoaldiens ont répondu présent lors de la collecte nationale des banques alimentaires organisée par le Rotary Club de Saint-Cloud chez Fruits&Co et par la Croix-Rouge et le Lions Club de Saint-Cloud-Garches-Vaucresson au Monoprix les 27, 28 et 29 novembre derniers. Chaque année, c'est l'équivalent de 24 millions de repas qui peuvent être redistribués aux plus démunis grâce aux collectes de denrées auprès du grand public, soit 11 % des ressources annuelles du réseau. ■



Collecte alimentaire organisée par le Rotary Club.

CHER PÈRE NOËL...



Le Père Noël a bien reçu les nombreuses lettres et dessins déposés par les petits Clodoaldiens dans les six boîtes aux lettres de la ville et s'empresse désormais d'y répondre. Il souhaite d'ores et déjà à toutes et tous un joyeux Noël et de très belles fêtes...



Tu peux déposer ta lettre dans la boîte près de chez toi jusqu'au 18 décembre !



LE NOËL 1944 DES ENFANTS DE PRISONNIERS DE GUERRE

Des dizaines d'enfants privés de leurs pères prisonniers de guerre ont célébré les Noël de la guerre 1939-1945 grâce aux Antonat, bienfaiteurs clodoaldiens.

Installé à Saint-Cloud en 1942, Nico Antonat (1901-1993), un Grec d'Alexandrie fondateur d'une célèbre compagnie de porto, décide aussitôt de venir en aide aux familles des officiers et soldats retenus prisonniers depuis 1940 dans les *Oflag* (*Offizier-Lager*, camps d'officiers) et *Stalags* (*Stammlager*, camps de soldats et sous-officiers) du Reich. Outre les dons d'argent aux familles, les cadeaux qui adoucissent ces années de privations, et les colis envoyés aux prisonniers, son épouse et lui organisent régulièrement pour les enfants, goûters et fêtes à la mairie ou dans leur vaste propriété. Héritée d'Étienne Fournol, homme politique et homme de lettres, celle-ci deviendra le site de la future école allemande internationale, symbole du dépassement de l'antagonisme franco-allemand.

« Quelques moments heureux » offerts aux enfants

Les fêtes de Noël, de Pâques et la fête des Mères sont autant d'occasions de rassembler les enfants pour leur faire oublier un moment la dureté du quotidien grâce à un goûter chaleureux, qui tranche avec les sinistres repas à base de topinambours et rutabagas que permettent les cartes de rationnement éditées dès juin 1940. À par-

tir de juin 1943, tous les samedis, le jardin des Antonat s'anime de rires d'enfants, ceux dont les pères sont en captivité, et ceux dont les pères ne reviendront pas, tués au front pendant la campagne de France de mai-juin 1940. En décembre 1944, c'est sous une imposante croix de Lorraine encadrée de deux sapins illuminés que les enfants reçoivent leurs cadeaux.

Les nombreuses lettres de remerciements en témoignent, la générosité des Antonat ravit les enfants et touche les mères de famille, et même les pères, dans leurs camps, s'émeuvent des récits émerveillés de leurs enfants. « *Je crois qu'après toutes les bontés que vous avez eues pour toutes les familles séparées de Saint-Cloud, votre nom restera toujours au fond de notre cœur, et nous ne pourrions oublier, même quand les jours seront revenus meilleurs, les quelques moments heureux que nos petits auront connus grâce à vous* », écrit une certaine madame Régnier, dont le jeune fils renchérit : « *J'ai mangé de si bonnes choses, j'ai eu une belle boîte de peinture [...]. Je ne peux pas écrire à mon papa pour lui raconter mais je lui dirai quand il reviendra. Je vous envoie pour la nouvelle année tous mes bons vœux et vous fais de gros baisers* ».

La Libération et le retour de captivité

La libéralité des Antonat ne se tarit pas avec la Libération : une prime de mille francs est allouée aux soldats de retour de captivité et aux déportés politiques, et une fête triomphale est organisée le 29 juillet 1945 pour 1 800 ex-prisonniers de guerre et leurs familles, avec orchestre, buffets, plancher de bal, feu d'artifice... Les orateurs, dont Nico Antonat, se succèdent sur l'estrade, au milieu d'une riche



Arbre de Noël 1944 pour les enfants des prisonniers de guerre et déportés. Album photographique 1942-1946, fonds patrimonial de la médiathèque de Saint-Cloud.

décoration tricolore entourant les grands portraits du général de Gaulle et des généraux de Lattre de Tassigny, Koenig et Leclerc de Hauteclouque, figures de la Libération. Point d'orgue du soutien apporté par les Antonat aux familles de prisonniers, cette fête est restée dans les mémoires clodoaldiennes et a été immortalisée par de nombreuses photographies et même un film, qui hélas a été perdu. En 1947, Nico Antonat est nommé bienfaiteur de la ville, citoyen d'honneur de Saint-Cloud. Par cette attention fidèle aux « P.G. » et à leurs familles, il aura contribué à adoucir quelque peu le retour à la liberté et à la vie de famille : le « retour aux jours heureux », que fêtait en 1946 une réclame pour le porto Antonat, s'avéra souvent plus difficile que prévu pour ces familles séparées depuis cinq ans. ■

Les albums de photographies de Nico Antonat sont consultables à la médiathèque au format numérique.

Renseignements auprès de la médiathèque au 01 46 02 50 08 ou sur mediatheque@saintcloud.fr 60, rue Gounod.

« J'ai mangé de si bonnes choses, j'ai eu une belle boîte de peinture [...]. Je ne peux pas écrire à mon papa pour lui raconter, mais je lui dirai quand il reviendra. »



Les volleyeurs assurent la livraison !

Alors que les entraînements sont interrompus, les entraîneurs et salariés du volley-club de Saint-Cloud ont décidé de prêter main forte aux commerçants de la ville. Depuis mi-novembre, ils donnent de leur temps pour assurer les livraisons auprès des particuliers. « Nos bénévoles et salariés sont éloignés des gymnases mais souhaitent continuer à œuvrer pour les Clodoaldiens. C'est dans ce cadre coopératif que nous avons naturellement contacté l'association des commerçants de la Ville qui nous soutient depuis plusieurs années dans les actions du club. À notre tour de rendre service ! » soulignent les dirigeants de l'association.

Une dizaine de livraisons ont déjà eu lieu, l'association va essayer d'étendre le service jusque fin décembre. Les commerçants qui souhaitent bénéficier de cette démarche peuvent prendre directement contact avec Yves Riberolles, président de l'association Saint-Cloud Commerces à saintcloudcommerces@gmail.com ou se renseigner auprès de Samuel Elkaïm au 06 10 65 31 95.



À Noël, soutenons nos commerçants clodoaldiens, achetons local !

LE MARCHÉ SORT SON GRAND JEU POUR NOËL !

Les fêtes approchent et on a tous envie d'en profiter. Tout en respectant le protocole sanitaire en vigueur, les commerçants du marché de Stella Matutina vous proposent de venir à leur rencontre le **samedi 19 décembre**, dernier samedi avant Noël, pour participer avec la Ville à un grand jeu de grattage (voir page 23). Le temps d'une matinée, tentez votre chance et remportez peut-être l'un des paniers gourmands ou des lots de produits artisanaux proposés par vos commerçants du marché. Et pendant tout le mois de décembre, retrouvez les labélisés et de nouveaux artisans sur votre marché : bijoux, foulards, sacs, vêtements, chaussures écoresponsables, bougies, pâtisseries... L'occasion de préparer vos repas de fêtes et cadeaux dans une ambiance très chaleureuse. Venez nombreux ! ■

Marché de Stella Matutina, samedi 19 décembre de 8h30 à 13h.



Les commerçants labélisés et nouveaux artisans installés sur le marché seront présents au marché Stella Matutina tous les samedis matin jusqu'à Noël.

MAPLACEDENOEL.FR, RETROUVEZ LA BOUTIQUE EN LIGNE DE VOS COMMERÇANTS

Face aux difficultés rencontrées par les commerçants clodoaldiens liées aux mesures sanitaires, la Ville, en partenariat avec la CCI et la Poste, met en place jusqu'au 31 décembre une solution de vente digitale qui leur est dédiée.

« Nous avons vivement encouragé nos commerçants à adhérer à cette offre, qui a pour vocation de les aider à améliorer leurs ventes durant cette période de fêtes, souligne Françoise Askinazi, adjointe au maire déléguée au Développement économique, au commerce et à l'artisanat. Cette solution permet aux

commerçants de répondre à la fois aux besoins de réservation de produits mais aussi d'effectuer de la vente à emporter ou de la vente en ligne avec livraison. Une solution clé en main pour créer leur boutique en ligne. »

Plusieurs sessions de formation à distance ont été organisées courant novembre pour accompagner les professionnels.

Retrouvez les commerçants qui se sont inscrits dans cette démarche et passez commande, en vous rendant sur la plateforme maplacedenoel.fr ■





Samedi 19 décembre

Rendez-vous au marché Stella Matutina
de 8h30 à 13h

Venez nombreux !

vos commerçants
vous attendent !

GRAND JEU DE NOËL AU MARCHÉ



ASSOCIATION DES TAXIS DE SAINT-CLOUD

DEPUIS 1972

Les taxis de Saint-Cloud
vous souhaitent de bonnes
fêtes de fin d'année.

23
TAXIS



Pensez à réserver le Service⁺
(bagages, accompagnement
personnalisé)

01 46 02 90 60 • 24/7 • lestaxisdesaintcloud@gmail.com

Le Floc'h

MAISON DE VENTES

LES VENTES CONTINUENT EN LIVE

Arts de la table, vins & spiritueux
DIMANCHE 6 DÉCEMBRE
À 11H ET À 14H30

Tableaux, mobilier & objets d'art
JEUDI 10 DÉCEMBRE À 9H30

Mode homme et femme
& maroquinerie
DIMANCHE 13 DÉCEMBRE
À 11H ET À 14H

Retrouvez le calendrier complet
des ventes sur notre site
www.lefloch-drouot.fr

NOTRE SERVICE D'ESTIMATION
EN LIGNE EST MAINTENU

Envoyez vos photos à l'adresse
estimations@lefloch-drouot.fr

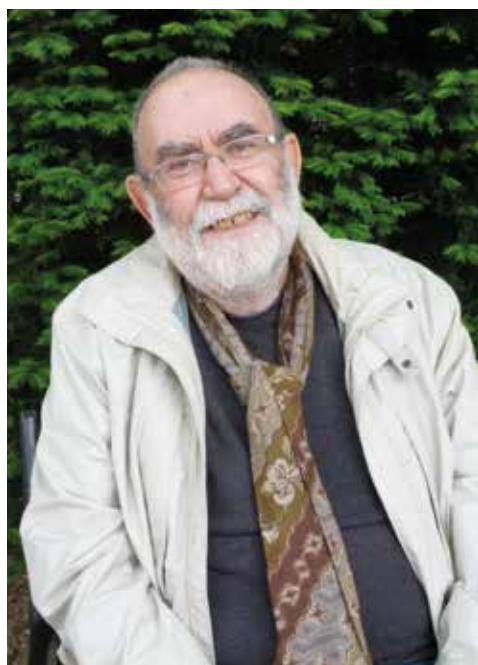


Guillemet Le Floc'h SARL - Organisation de ventes aux Enchères Publiques agréée par l'Agence de Concurrence des Ventes n° 8002-407
Guillemet Le Floc'h Titulaire d'un Office de Concurrence Privée Adhérent

3 boulevard de la République 92210 Saint-Cloud - 01 46 02 20 20 - sc@lefloch-drouot.fr - 30 avenue Théophile Gautier 75016 Paris - 01 48 78 81 06 - paris@lefloch-drouot.fr

MICHEL MARTINEZ, PASSIONNÉ D'HISTOIRE LOCALE ET HOMME AU GRAND CŒUR

Après vingt années passées au service des autres, Michel Martinez quitte les Restos du Cœur pour se consacrer à ses trois grandes passions : la philatélie, la cartophilie et la généalogie. Portrait d'un homme à la personnalité atypique.



Originaire de la Nièvre, arrivé à Paris après ses études pour le travail, Michel Martinez entame une carrière d'ingénieur électricien dans une société d'engineering travaillant surtout à l'international. « De retour de mon service militaire, j'ai repris mes études avant de commencer à travailler comme ingénieur-chef de service, explique Michel Martinez. Je me suis ensuite consacré à ma carrière et à ma famille tout en vivant en parallèle cette passion qui me suit depuis l'enfance, la philatélie. Alors que je n'étais encore qu'un gamin, je vendais des peaux de lapins avec mes copains pour m'acheter un catalogue de timbres... De découvrir ces images de pays si lointains à l'époque, cela

nous faisait rêver ! » C'est après avoir pris une retraite bien méritée qu'il s'investit dans le milieu associatif en rejoignant l'Amicale philatélique et cartophile de Saint-Cloud. Il collectionne et entpose de nombreuses cartes postales et documents racontant en particulier l'histoire de la ville et écrit à quatre mains avec son fils, plusieurs livres sur le sujet. « Nous prêtons également régulièrement des objets au musée des Avelines ou encore à la médiathèque pour leurs expositions ou événements, ajoute-t-il. J'aime transmettre et partager ma passion de l'histoire locale à travers mes cartes postales. »

Des projets plein la tête

« Grâce à mon métier j'ai été amené à parcourir le monde valise à la main, à y découvrir de belles choses mais j'ai aussi été confronté à la misère, poursuit Michel Martinez. J'ai pris conscience au cours de mes différents voyages que si la pauvreté existait ailleurs, elle était certainement également bien présente en France et que je pouvais peut-être moi aussi, comme tant d'autres, aider les autres. » C'est ainsi que par solidarité, il se lance en 2000 dans l'aventure des Restos du Cœur qui durera 20 ans ! « L'âge aidant, après de nombreuses années passées au service des autres au sein de l'association, j'ai décidé de m'arrêter. J'ai désormais de nouveaux projets toujours autour des cartes postales mais également de la généalogie. » Michel Martinez s'est en effet lancé un nouveau défi cette année : réunir des cartes postales photos de personnalités de la Belle Époque à Saint-Cloud :

hommes, dames en chapeau, enfants, militaires, familles... de quoi préparer, peut-être, une belle exposition ! Mais, comme cet insatiable passionné ne peut se contenter de mener un projet à la fois, il se lance également dans une nouvelle aventure, Viens dans ma ville, viens dans ma rue. « Mon idée est de montrer l'évolution des rues de Saint-Cloud de 1900 à nos jours à travers des cartes postales, explique-t-il. Nous avons déjà commencé à réunir des cartes de l'avenue de Longchamp à différentes périodes de l'Histoire qui, mises en parallèle, permettent de voir son évolution en un peu plus d'un siècle. »

J'aime transmettre et partager ma passion de l'histoire locale à travers mes cartes postales.

Une vie bien remplie pour Michel Martinez et de beaux projets qu'il mène tambour battant avec toujours autant de passion et de dynamisme !

Si vous êtes en possession de cartes postales photos de la Belle Époque à Saint-Cloud, ou encore de publicités anciennes sur Saint-Cloud sous formes de carte publicitaire, facture, article, encart publicitaire... n'hésitez pas à contacter Michel Martinez ! ■

sanroman5892@gmail.com



Agence immobilière
de Havilland

Urgent

Nous recherchons des maisons et des appartements de grand standing, à Paris et en banlieue ouest, vides ou meublés, pour des cadres étrangers mutés en France pour des périodes de 1 à 5 ans.

Merci de contacter David Behar ou ses collaboratrices :

Marie Tordjman et Guillemette Liné

We are looking for high standard houses and flats for Rent in Paris and western suburbs, furnished or unfurnished, for expatriated senior executives, staying in France from 1 to 5 years. Please contact David or his assistants.

18, RUE GOUNOD / 92210 SAINT-CLOUD / T : 01.46.02.60.60 /

www.dehavilland.fr / agence@dehavilland.fr



MONTRETOUT
IMMOBILIER

VOUS AVEZ UN PROJET IMMOBILIER ?

CONTACTEZ-NOUS

POUR AFFINER VOTRE STRATÉGIE !

2 BIS AVENUE DU MARÉCHAL FOCH, 92210 SAINT-CLOUD

contact@montretout-immobilier.com - 01 85 74 10 20

www.montretout-immobilier.com

Monté
Artisan

VOTRE BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER VOUS
SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES GOURMANDES

100 %
Fait
maison

PANETTONE AU LEVAIN NATUREL

Pensez
à commander !

27 rue Royale - Saint-Cloud
DU MERCREDI AU DIMANCHE 7H - 20H
Tel: 01.46.02.04.08

Christophe van der Werf
votre docteur-informatique
à Saint-Cloud

50%
réduction d'impôt
pour le particulier

services à la personne

docteur-informatique.com

PC ou Mac
changement ordinateur
iPhone, iPad
aide, conseils...

assistance informatique
06 35 56 38 66

Intervention sur site
particuliers et entreprises

Des horaires aux services
24h/24

RCPE

CHAUFFAGE

- Spécialité tous types de chaudières
- Installation, dépannage, réparation toutes marques de chaudières et chauffe-eau
- Raccordement
- Contrôle d'entretien tous types de chaudières

PLOMBERIE

- Étude et création de salles de bain & douches
- Froid-chaleur - Installation et remplacement de toilettes
- Désengorgement de canalisations
- Installation et dépannage tous types de tuyaux

ÉLECTRICITÉ & GAZ

- ÉLECTRICITÉ : Installation & dépannage
- Installation de toutes marques de chaudières et chauffe-eau
- GAZ : Création & installation complète certifiée Qualigaz - Dépannage

CLIMATISATION

- Installation - Dépannage - Maintenance

www.rcpe.fr

12 ans d'expériences et de nombreux professionnels

2, rue Preschez, 92210 SAINT CLOUD
01 49 11 09 67 - 06 69 18 33 30 - rcpechauffage@yahoo.fr

MON PARTI C'EST SAINT-CLOUD

SOUTENONS NOS COMMERÇANTS ET ARTISANS !

Depuis plusieurs années, nous avons la chance à Saint-Cloud d'avoir de plus en plus de commerçants et d'artisans dynamiques dans les différents quartiers. Ce résultat n'est pas le fruit du hasard mais bien le résultat d'une volonté politique : l'ouverture récente d'un nouveau primeur rue de l'Église début décembre en est d'ailleurs une des réalisations concrètes.

La crise sanitaire qui nous touche depuis plusieurs mois a frappé de plein fouet les artisans et commerçants de proximité, tout particulièrement ceux considérés comme « non-essentiels » par le Gouvernement, les plaçant dans des situations très difficiles.

Dès l'annonce du reconfinement, la plupart ont ainsi été en mesure de proposer des solutions de livraison, vente à emporter ou retrait de commandes. Nous tenons à les remercier et les féliciter pour leur réactivité.

La Ville a alors publié sur son site internet et dans la lettre du Maire l'ensemble de ces informations.

Face à la progression régulière du commerce en ligne, la Ville a proposé depuis 2018 plusieurs dispositifs dédiés à la formation et à la numérisation des commerces de proximité. Aujourd'hui, la plupart des commerçants proposent des solutions numériques, qu'il s'agisse d'une simple vitrine numérique sur un réseau social ou d'un site marchand permettant d'acheter à distance.

Nous avons accompagné ceux qui souhaitent se familiariser avec ces outils ou développer leur activité sur internet en adhérant au dispositif « maplace-denoel.fr ». Cette plateforme permet aux commerçants clodoaldiens de vendre leurs articles en ligne et aux habitants de les acheter en quelques clics. Vous y trouverez notamment de nombreux artisans-créateurs ayant obtenu le Label Saint-Cloud. Toutes ces initiatives ont un même objectif : vous permettre de continuer à faire vos courses sur la Ville. Nous espérons que vous serez très nombreux à faire vos achats quotidiens et ceux de Noël chez

nos commerçants de proximité. Leur avenir est entre vos mains.

Nous vous invitons également à soutenir nos bars et restaurants. Pour cela, n'hésitez pas à agrémenter vos repas des plats délicieux que réalisent nos restaurateurs, fermés encore malheureusement pour une longue durée, mais qui pour beaucoup vous proposent des formules à emporter et qui ne demandent qu'à travailler.

Ainsi, nous vous souhaitons, à toutes et à tous, de passer un joyeux Noël et d'excellentes fêtes de fin d'année.



« Tous nos services dans votre poche ! »

- ➔ Téléchargez gratuitement l'application de la Ville de Saint-Cloud
- ➔ Disponible sur iOS et Android

Les actualités, l'agenda, les publications, les collectes et tri...

TRIBUNES DES OPPOSITIONS

SAINT-CLOUD 2020 !

LE MARCHÉ PROVISOIRE À STELLA EST UN VRAI SUCCÈS... À PÉRENNISER ?

Chères Clodoaldiennes, chers Clodoaldiens, La Mairie de Saint-Cloud a lancé un vaste chantier de reconstruction du marché des Avelines et durant les travaux le marché a été transféré provisoirement devant l'église Stella-Matutina. **Force est de constater que ce marché provisoire est un succès**, les retours clients sont très satisfaisants, la fréquentation est excellente illustrée notamment par l'arrivée de nouveaux clients dont certains faisaient leur marché à Garches... L'expérience d'un marché pour partie découvert est ainsi concluante et ce pour un budget de seulement 120 000€ pour les 2 ans de travaux.

Ce succès nous oblige à réouvrir le dossier de la reconstruction du marché des Avelines qui représente un lourd budget (environ 16 millions d'euros) pour notre ville dans une période difficile pour nos finances publiques (impact Covid, péréquation en augmentation etc.). Même si l'impact sur la dette a été limité par un financement intelligent à moins de 2 millions d'euros il est légitime de se

poser la question **car cet équipement public ne sera utilisé que deux petites demi-journées par semaine.**

Le chantier étant lancé, et s'il ne peut plus être annulé, ne devrait-on pas :

- **Pérenniser le marché à Stella** avec sa partie sous tente et une partie couverte à réaménager sous une structure légère (bois par exemple) plus large et plus lumineuse
- **Réaffecter le lieu en cours de reconstruction aux Avelines** tout en réduisant son ambition afin de ne pas alourdir la dette.

Ainsi cet espace pourrait être aménagé avec une vocation multiusage qui permettrait une utilisation intensive 7 jours sur 7 comme par exemple :

- 2 ou 3 commerces (de bouche notamment, boutique vélo) donnant sur la place en sus de la brasserie et du commerce déjà prévus afin de créer une véritable ambiance village
- Des espaces de réunions/événements
- Un espace pour les jeunes (travail et/ou loisirs)

- Une espace de co-working pour des indépendants et/ou startups.

Ainsi la ville de Saint-Cloud verrait à la fois son marché devenir plus attractif au cœur du quartier de Stella-Matutina redynamisé et la zone Avelines devenir un pôle vivant toute la semaine dans la continuité des commerces du Bd de la République, le tout en améliorant nos finances publiques.

Nous sommes bien évidemment prêts à réfléchir constructivement à ce projet avec la Mairie et les Clodoaldiens.

L'équipe Saint-Cloud 2020!

www.saintcloud2020.com

p.bosche@saintcloud.fr

SAINT-CLOUD
2020 !

SAINT-CLOUD RIVE GAUCHE

BIENTÔT LE TEMPS DES CERISES...

Crise sanitaire, sécuritaire, identitaire, économique, sociale, culturelle, écologique... N'en jetez plus ! Oui nous traversons des crises. Oui les temps sont difficiles. Non cette époque n'est pas placée sous le sceau de l'optimisme, de l'espoir et de l'insouciance. Doit-on s'y résigner ?

Les politiques ont leur part de responsabilité. Quand Emmanuel Macron méprise la représentation nationale et les Français, s'enferme dans une pratique ultra-verticalisée du pouvoir et instrumentalise à des fins électoralistes les fractures de la société, il porte une lourde part de responsabilité. Idem avec Gérald Darmanin quand il nie la réalité des violences policières, défend coûte que coûte l'indéfendable et stigmatise certaines communautés parce qu'il sait que cela lui permettra d'engranger des bénéfices politiques. Ils ne sont pas les seuls, à gauche comme à droite.

Certains médias ont également leur part de responsabilité. Le business du clash est rentable. C'est ainsi

que des chaînes d'info comme C News ont table ouverte pour de tristes personnages condamnés pour incitation à la haine et se délectent en attisant toutes les phobies lors de « débats » aussi scabreux que malhonnêtes.

Nous citoyens, nous Clodoaldiens, avons le pouvoir de résister et de ne pas succomber à cet avilissement dans lequel il est pourtant si facile de se laisser glisser, lentement, subrepticement, inéluctablement. Ne nous laissons pas aller à la facilité et aux jeux de rôles qui nous enferment. Soyons bienveillants, curieux et exigeants. Retrouvons la foi dans le progrès et dans l'altérité. Cultivons l'esprit critique. Faisons preuve d'exigence intellectuelle. Acceptons la complexité. Cherchons à nous instruire et à comprendre. Ne voyons pas en celui qui nous est étranger, par les idées, la religion, l'appartenance sociale, la nationalité ou la couleur de peau, un ennemi ou une menace mais tout simplement une femme, un homme et l'universalité de la

condition humaine qui non seulement nous rassemble mais plus encore nous transcende.

Cette bienveillance n'exclut pas le débat, la saine confrontation et le dissensus, consubstantiels à la démocratie. Mais la démocratie n'est pas la guerre et la crise ne doit en aucun cas devenir un horizon indépassable.

Car, n'en doutez pas un seul instant, si vous le voulez, après le temps des crises viendra le temps des cerises.

Catherine Nado et Xavier Brunschvicg

contact@saintcloudrivegauche.fr -

www.saintcloudrivegauche.fr

SAINT-CLOUD
RIVE-GAUCHE

Nos résidences médicalisées près de chez vous dans les Hauts-de-Seine



Résidence Tiers Temps

6 rue Chevreul
92150 Suresnes

Tél. : 01 85 53 39 86
www.tierstempssuresnes.com



Résidence de Longchamp

3 avenue de Longchamp
92210 Saint-Cloud

Tél. : 01 85 53 44 52
www.residencecelongchamp.com



Résidence de L'Empereur

74 rue du Colonel de Rochebrune
92380 Garches

Tél. : 01 85 53 39 83
www.residencelempereur.com



Environnement
sécurisé



Équipe
soignante
24h/24



Animations
variées



Cuisine réalisée
sur place



Transports
en commun
à proximité



Et beaucoup
d'autres
prestations



Crédits photos : DR. Meyer, Blackvegaline

Pour en savoir plus, contactez directement nos résidences.

Nos équipes sont à votre disposition pour vous renseigner sur nos disponibilités, nos formules d'accueil et nos tarifs.

Domus

www.domusvi.com

TiffenCogé
200 ans d'immobilier

Dans ce contexte sanitaire particulier,
nos 75 collaborateurs restent mobilisés
pour vous garantir une parfaite
continuité de nos services.



Nos équipes commerciales sont
à votre disposition pour estimer vos biens
et réaliser des visites virtuelles commentées.

64, rue Gounod ■ 92210 Saint-Cloud
T. 01 46 02 57 27 ■ www.tiffencoge.fr



NOIR BLANC LAIT

Livraison Possible

NEW

Pour les fêtes de fin d'année,
commandez nos
douceurs gourmandises :

**chocolats,
truffes,
macarons,
marrons glacés...**

Votre artisan chocolatier à St Cloud
Tél. 01 46 02 88 95 www.noirblanclait.com
7 bis Rue Alexandre Coutureau, entre le Monoprix et la gare SNCF

Vivre à Saint-Cloud, choisir SEGER
c'est un style de vie.



LE PROMOTEUR DE L'IMMOBILIER HAUT DE GAMME DEPUIS 42 ANS

SEGER Paris - Île de France | 50, av. de Wagram 75017 Paris
06 14 03 26 24 | or-bleu.seger.fr


SEGER
Habitez la qualité durable

NAISSANCES

bienvenue à...

Naël Bensalem • Mikaël Almeida Audirac • Lina Hajiri • Léo Luz Gallina • Gabriel Andre • Ava Mbot • Gabrielle Iluta • Evan Barrier Pankiewicz • Shan Patrao • Amber Shrivastava • Emilio Bijaoui Garcia • Charlotte Condette • Maxence Odier • Sibylle des Hays de Gassart • Ophélie Dubois • Princesse-Lydia Ondongo • Jules Mestre • Julie Grès • Fedi Ghorbal • Clara Brandt • Augustin Jicquello • Solange Lavieille • Victoria Reyl Cazenille • Leonardo Tourniaire • Valentin Haddad • Alix Vignancour •



Camille Zygel



Octave Chalhoub



Alix Vignancour



Valentin Haddad

DÉCÈS

nos condoléances aux familles de...

Maxence Perrin • Paulette Boutet • Marie Vincent née Boyer • François Curati • Claude Desnots • Jacques Destang • Olivia Vanherpe née Château • Robert Moynet • Daniel Caillaud • Pierre Peltier • Fernande Veyrat-Masson née Bruyes • Françoise Duron née Laurent • Robert Zussau • Bernard Husson • Hervé Comte de Rodellec du Porzic • Jeannine Mellinet née Pernay

MARIAGES

tous nos vœux de bonheur à...

Mathilde Monestier & Guillaume Aubree • Emma Rakotobe & Faly Rasolojaona • Mélanie Bernard & Maxime Besse • Joelle Skayrak & Marc Faucheux • Loveena Lutchmun & Rémi Moal • Justine Galmiche & Mathieu Noblet • Ghita Benslimane & Adel Mezaour • Alfiah Alfiah & Jean-Patrice Aucouturier

[HOMMAGES]

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de **Véronique Mermillon**, bénévole de l'association APAJ. Véronique Mermillon s'est investie pendant de nombreuses années auprès de l'ASSAJ, avant s'engager avec l'équipe de l'APAJ pour encadrer l'un des ateliers d'aide aux devoirs.

Nous apprenons également la disparition du **docteur Jean Victor Raust**, survenue le 21 octobre à l'âge de 75 ans. Le docteur Raust a longtemps été chef du service radiologie au Centre hospitalier des 4 Villes dont il présidait également la commission médicale. Il était chevalier de la Légion d'honneur et présidait à ce titre le comité de Saint-Cloud.

Elie-Pierre Rochiccioli nous a quittés le 22 novembre dernier. Il a été élu à Saint-Cloud huitième adjoint au maire en charge des Sports, de la jeunesse et activités de plein air en 1977 et est resté maire-adjoint chargé de la Jeunesse, des sports et des loisirs jusqu'en 1989. Lors de la mise en place du nouveau Conseil municipal de 1989, il a été nommé rapporteur général de la commission des Finances.

Nous adressons nos sincères condoléances à leurs familles.

LES 3 PIERROTS

Sous le haut patronage de
Madame Roselyne Bachelot-Narquin,
Ministre de la Culture

FESTIVAL DES RIRES DE NOËL

À SAINT-CLOUD

Du 19 au 28
décembre

19.12 // **ANTOINE DULÉRY** - 20.12 // **HAROUN**

21.12 // **OLIVIA MOORE** - 22.12 // **LES DÉCAFÉINÉS**

23.12 // **LES JUMEaux** - 26.12 // **JOVANY** - 28.12 // **AZ**

Et pour les petits : 27.12 // **TITI TOMBE, TITI TOMBE PAS**

Tarif unique : 24 € // Jeune public : 8 €

Pass 3 spectacles : 50 €

Informations et réservations
au 01 46 02 74 44 ou sur
www.3pierrots.fr


SAINT-CLOUD
www.3pierrots.fr

